

Українство провінційного Запоріжжя, як і переважної частини південного регіону України, чітко усвідомлювало смертельну загрозу особистому життю і всій Українській Державі у війні, розв'язаній Росією проти України, застерігало про цю небезпеку і кликало усіх до об'єднання у боротьбі проти багатоликого сильного і підступного ворога.

У 2022 році рядки поезій 1918-го звучать так само по-сучасному, як і сотню років тому. Історія знову поставила на кін саме існування України, яка черговий раз намагається вирватися з лабет нової російської імперії. І українська поезія, українське слово, мова, засоби масової інформації знову стають консолідуючими факторами і джерелами боротьби проти російської окупації.

УДК 3392.81(477):001.891

Галина Бондаренко
(Київ)

ЛОКАЛЬНА ГАСТРОНОМІЧНА СПАДЩИНА У СУЧАСНИХ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕННЯХ: ТЕОРЕТИКО-ПРИКЛАДНІ АСПЕКТИ

У статті аналізуються сучасні напрями досліджень, пов'язаних з традиційною кухнею. Розглядаються локальні варіанти гастрономічної спадщини на прикладі Полтавщини(Лохвиччини). Досліджується значення інформаційної підтримки та культурної промоції місцевих кулінарних традицій у соціально-економічному розвитку громад, формуванні туристичного іміджу регіону.

Ключові слова: локальні дослідження, традиційна кухня, гастрономічна спадщина.

Кулінарні традиції народу пов'язують людей з їхньою культурною спадщиною, історією, всієї сукупністю набутих етносом знань, цінностей і практик. Їжа часто виступає маркером культурної ідентичності у той час як моделі харчування зазнають соціальних, політичних та екологічних змін. Процеси розвитку та стандартизації промислового виробництва продуктів харчування актуалізували запит на витіснені ними раніше традиційні продукти, що мали кустарне, місцеве, (етнічне, регіональне, символічне) походження. Одним з аспектів сучасної глобалізації на думку культурологів стало переосмислення етнічної кухні. Міграційний рух, розвиток туризму обумовили запити на «екзотичну», етнічну їжу на міжнародному рівні [10].

У 21 століття багато кулінарних традицій, традиційних страв народів світу віднесені до нематеріальної культурної спадщини, що потребує охорони та збереження. До Репрезентативного списку ЮНЕСКО з нематеріальної культурної спадщини (далі НКС) увійшли наприклад, гарбузовий суп жуму (Гаїті), арабська кава як традиція щедрості (Катар, Об'єднані Арабські Емірати), кулінарне мистецтво плескатоного хліба на заквасці (Мальта), культура і традиції приготування узбецького плову, культура приготування українського борщу та ін. З 51 елемента НКС у Національному переліку (станом на жовтень 2022 р.) дванадцять складають локальні страви та традиції пов'язані з їх приготуванням [6].

Зростає кількість наукових досліджень традиційної кухні, її локальних варіантів. Нас в першу чергу цікавлять культурно-антропологічні, етнографічні дослідження, хоча вивченням їжі займаються також історики, соціологи, екологи, медики. З 1999 року Французьким інститутом гуманітарних і соціальних наук (Institut des Sciences Humaines et Sociales) видається багатомовний академічний журнал з відкритим доступом *«Anthropology of Food»* (Антропология їжі), присвячений всьому комплексу питань, пов'язаних зі збереженням, використанням, виробництвом традиційної їжі, локальних продуктів у країнах Європи, що розглядаються у мультдисциплінарній перспективі. Чимало публікацій присвячені визначенню змісту термінів « традиційна їжа», «локальна їжа». «У 1993 році за французькою ініціативою було започатковано програму «Euroterroirs» з метою підготовки переліку регіональних продовольчих товарів ЄС. Її концепцію можна підсумувати таким чином: при визначенні якості продуктів як основні характеристики враховуються регіон їх походження, традиції і культура , пов'язані з ними. Харчові звички мають культурний аспект і сприяють національній ідентичності. Тому традиційні та регіональні продукти є частиною національної культурної спадщини» [11]. З 2019 р. у відкритому доступі з'явився «Journal of Ethnic Foods» (Журнал етнічних продуктів харчування), що належить до видавничої групи європейських наукових видань з біології та медицини, але як зазначено у редакційному звертанні до потенційних авторів: «Унікальність, різноманітність і креативність харчових традицій і культур, а також складну взаємодію суспільних і екологічних факторів можна повністю зрозуміти, розглянувши їх з перспективи етнографії, культурної антропології, здоров'я і благополуччя населення, біології, історії, екології та географії». Журнал має спеціальні випуски, наприклад, один з найближчих буде присвячений традиційній корейській ферментованій їжі, а також розміщує матеріали, що стосуються теоретичних питань традиційного харчування. У даному контексті

цікава стаття групи мексиканських науковців, що проаналізували всі відомі на період з 1995 р. по 2019 рр. 23 визначення традиційної їжі, а також порівнюють латиноамериканський та європейський досвід використання локальних продуктів. За одним з цих визначень: «Традиційний харчовий продукт належить до певного спільного простору та є частиною культури, яка передбачає співпрацю індивідів. Харчові звички мають культурний аспект і сприяють збереженню національної ідентичності. Тому традиційні та регіональні продукти є частиною національної культурної спадщини». До традиційних продуктів авторами відносяться також «продукт, який споживається або пов'язаний із певними святами та/або сезонами. Це вказує на те, що їх споживають не лише з метою харчування, а й що вони мають символічну цінність, пов'язану зі звичаями, ідеями та використанням того культурного потенціалу, у якому вони знаходяться. Саме цей аспект є чіткою характеристикою, яку використовують при диференціації традиційної їжі» [14].

Чимало публікацій стосуються етнічної кухні як маркера ідентичності у діаспорних групах. Про важливість збереження цієї частини власної культурної спадщини йдеться у розвідках про емігрантські спільноти. Цікавою видається думка, що при переїзді емігранти справляються з новою дислокацією та дезорієнтацією у новому середовищі, відтворюючи відчуття дому при приготуванні та споживанні звичної їжі. [13, с. 416] Це стосується і української діаспори у культурному житті якої кулінарні книги з української кухні мають великий попит. Деякі з них, такі як наприклад книга С. Стечишин «Traditional Ukrainian Cookery» вперше видана у 1957 р. англійською мовою у Канаді перевидавалась 18 разів. З недавніх видань варто згадати книгу Світлани Яковенко «Taste of Ukraine. Rustic cuisine from the heart of Ukraine». Сідней, 2013, видавництво Sova Books. Упорядниця дотримується вище згаданого визначення традиційної кухні, як явища культурної спадщини, тому читачеві, навіть зовсім не знайомому з Україною, можна скласти власне враження про її історію, звичаї, а не лише про кулінарні традиції та страви. Є окремі публікації, що стосуються окремих маркерів української кухні. З цього погляду цікава дещо тенденційна стаття британської фудблогерки та журналістки Катріни Колегаєвої про сало, що вийшла у 2012 р. у журналі «Gastronomica» – міждисциплінарному міжнародному журналі, що спеціалізується на дослідженнях їжі, у т.ч. культурно-історичних. Авторка зазначає, що опитані нею українці зазвичай не вважають сало маркером національної кухні, а якісним органічним продуктом, який «має бути на товщиною на шість пальців» і розглядає російські анекдоти про українців, що їдять сало, а також детально зупиняється на характеристиці львівської ресторації «Музей

сала», який вона трактує як спробу окреслення ідентичності, хоч насправді заклад задумувався як комерційно-мистецька атракція [12, с. 104, 106].

Ще один напрям досліджень складають публікації присвячені ролі локальної традиційної кухні у розвитку туризму. Місцева їжа використовується у багатьох стратегіях маркетингу пов'язаних з розвитком індустрії туризму. Науковцями аналізуються локальні ресурси, значення традиційної їжі як інструменту згуртованості громади, засобу зміцнення її соціально-економічного стаковища. Під таким кутом зору досліджуються окремі гастрофестивалі, відомі туристичні маршрути, харчова культура окремих громад малих міст чи сіл [15].

В Україні за останні роки так само зріс інтерес до етнічної кухні, національної української кухні у її регіональному вимірі. Вивченням гастропадщини народу сьогодні займаються не лише науковці але й представники громадських об'єднань, журналісти, ресторатори. Опубліковано чимало підручників «Етнічна кулінарія», виявляється такий предмет вивчають у вищих навчальних закладах зі спеціалізацією, «готельний, ресторанний бізнес, туризм». [5] У підручниках та програмах навчання домінують відомості про національні кухні народів світу. Є видання з історії європейської, азійської, африканської кухонь. Нам зустрілось лише одне видання присвячене регіональній українській кухні, а саме кухні Поділля яка трактується авторами як «кухня семи культур», очевидно через проживання підручники проживання тут національних меншин [4]. Набуває поширення т.зв. кулінарна дипломатія – ознайомлення з культурою країни через її кухню. У 2020 р. Українським інститутом, одним із головних завдань якого є формування позитивного міжнародного іміджу України, з цією метою був здійснений проект «Україна/їжа та історія» [2]. Особливо актуальною ця форма дипломатії стала у час повномасштабного вторгнення росії в Україну. Якраз через неї відомі шефи та медійні особи – Юрій Ковриженко, Євген Клопотенко, знайомили мешканців країн Європи, США з українською кухнею, а гастрономічна блогерка, дослідниця української кухні Маріана Душар, відома під псевдонімом пані Стефа та історик Ігор Лильо, автор книги «Львівська кухня» (видавалась у 2015, 2019), читали лекції з презентацією страв галицької, львівської кухні, збираючи таким чином кошти на допомогу Україні та потреби ЗСУ. Минулого року вийшла нова книга відомої дослідниці традиційного харчування Лідії Артюх «Культура народного харчування українців: історико-етнографічні ракурси» [1]. Книга присвячена історії розвитку кулінарних традицій та харчових уподобань українців у регіональному та загальноукраїнському планах, простежена історична тяглість повсякденної та святкової їжі на

теренах України. Що стосується наукових досліджень саме полтавської кухні то на сьогоднішній день їх критично мало. У виданому Інститутом мистецтвознавства, фольклористики та етнології НАНУ томі народознавчої спадщини **«Культура народного харчування»** Полтавщина представлена досить фрагментарно [3, с. 314-334]. З останніх розвідок можна згадати публікацію Н. Пісцової та М. Сахно про вживання рідких страв на Полтавщині [8].

Публікації у регіональних засобах масової інформації стосуються в основному гастрономічних фестивалів. Регіональну кухню популяризує своєю діяльністю етнологиня Олена Щербань, презентуючи її у власній етносадибі «Лялина світлиця», на започаткованому фестивалі «Борщик у полив'яному горщику» в Опішному, через виступи на телебаченні, радіо. З її ініціативи у меню ресторанів національної кухні з'явилась опішнянська качана каша. Цього року Пирятинською громадою та Інститутом громадянського суспільства був оголошений конкурс «Дослідження кулінарних традицій громади та субрегіону». Конкурс проводився у межах проекту «Розбудова ланцюжків доданої вартості у молочному та ягідному кластерах Пирятинської громади для розширення економічних можливостей молоді і сільських жителів та еко-орієнтованого зростання», за підтримки Європейського Союзу. Відповідно до стандартів ЄС, організаторами була визначена мета дослідження: «Гастрономічна спадщина – це самоідентифікація українців у різних регіонах, зокрема пирятинців, тому вкрай важливо зберегти кулінарні традиції та популяризувати їх, особливо в цей непростий час. Віднайдення старих забутих рецептур страв, які готували батьки, бабусі, прабабусі і які були притаманні саме в їхній родині або населеному пункті, дасть можливість створити рецептурно-історичну книгу громади та популяризувати осучаснені варіації страв місцевої кухні передусім серед туристів» [9]. За підсумками конкурсу, що відбувся 25 травня було зібрано 32 рецепти. Перше місце зайняла страва «шулики» з м. Пирятин, друге «затірка» з с. Березова Рудка, третє – борщ з цього ж села. Серед представлених страв – пиріжки з калиною, домашній хліб, галушки. Всі учасники конкурсу отримали цінні подарунки [7].

Діяльність обласних центрів народної творчості по виявленню та промоції локальної гастрономічної спадщини дозволила внести до Національного переліку елементів НКС, бузиновий десерт з Черкащини, рибну юшку з Харківщини, Центром дослідження української культури проводились конференції за даним напрямом досліджень. З Полтавщини, що славиться своєю гастрономічною спадщиною, поки що не надходило пропозицій стосовно включення до нього місцевих страв. Розтиражованим гастрономічним символом

Полтавщини стала галушка. Втім, як показують експедиційні дослідження сучасні її варіації у меню ресторанів не мають стосунку до аутентичної страви. Такої ж думки дотримуються деякі місцеві краєзнавці, етнологиня Олена Щербань. Тож чи має ресурс місцева гастропадщина Полтавщини і якою мірою може використовуватись як інструмент у туристичному брендуванні територіальних громад, їх соціокультурному розвитку? На нашу думку цей потенціал цілком реальний, але широкому загалу невідомий через недостатній ступінь дослідження саме цього явища народної культури, через брак етнографічних, краєзнавчих досліджень.

Спробую довести це на прикладах недавнього експедиційного обстеження Лохвиччини. У вересні 2020 р. групою науковців Інституту мистецтвознавства, фольклористики та етнології НАНУ було проведене експедиційне обстеження 26 сіл колишнього Лохвицького району. За матеріалами експедиції готується збірник. Нашими респондентками були в основному сільські жінки віком від 50 до 90 років, тому масив інформації, збереженої ними, стосується переважно 20 століття і частково, через збережені у пам'яті розповіді їх бабусь – кінця 19 століття. Деякі з цих жінок служили у поміщицьких маєтках у селах Токарі, Лучки, де навчилися готувати страви з панської кухні, рецепти яких збереглися у їх родинах.

Нами записані цікаві розповіді про символічне значення їжі, визнання її оповідачами власним культурним маркером. Обидві стосуються подій Другої світової війни, зокрема перебування дівчат українок на примусових роботах у Германії. Мова йде про хліб та борщ. В одному випадку німець привіз вивезеній з України дівчині шматок чорного хліба від її матері у якої він квартирував, а господиня його викинула, спричинивши тій страждання (с. Свиридівка). В обох випадках страви, приготовані власноруч чи передані з дому, були цінні для дівчат саме своєю прив'язкою до рідної землі, дому, забезпечуючи їм почуття причетності до чогось більшого, до «свого». І іншому випадку дівчина працівниця наварила німецьким господарям борщу, а вони його так вподобали, що заставляли його готувати щонеділі (с. Риги). Упродовж 20 століття у селах Лохвиччини зберігалась традиція випікання хліба для власних потреб. Раніше хліб учиняли саморобними дріжджами, які готували з хмелю та висівок. З готового тіста викачували паляниці які випікали в печі на черені на капустаному чи кленовому (дубовому) листі. Вінички з листя заготовляли на зиму, зберігаючи його на горищі.

Традиційні галушки на Лохвиччині – це шматки тіста з пшеничного чи іншого борошна які відварювались у воді (чи бульйоні) і подавались із засмажкою. Найбільш смачними багато респондентів вважають гречані галушки. На думку інформаторки із с. Жабки їх

потрібно було варити у підкисленій воді. Традиційним для регіону є використання бурякового квасу для приготування борщу. Для його приготування брали червоний та цукровий буряки, інколи додавали кормові буряки («вони м'якші і не тягнуться, квас такий гарний, чистий. Цукровий буряк дає цукор, а той дає колір, багато не кинеш, буде чорний» с. Свиридівка). Сезонний варіант борщу передбачав використання лободи, пшінки – дикоросів, перенесених на обійстя, замість капусти. У багатьох селах Лохвиччини на свято Маковія обов'язково готували борщ з молодим півнем. За польовими матеріалами з Полтавщини відомої дослідниці традиційної кухні Лідії Артюх, борщ в родині завжди готувала старша жінка, яка складала своє старшинство тоді коли передавала це право молодшій за віком жінці. Оригінальною місцевою стравою є квасоляна юшка з маком.

Нами зафіксовані випадки вживання в їжу голубиноного м'яса. М'ясо диких голубів вважається делікатесним, але у випадках про які розповідають інформатори, це скоріше була вимушена міра. Фаршированих диких голубів готували на весілля у голодні повоєнні роки (с. Токарі, с. Яблунівка). Делікатесними стравами вважаються місцеві страви з тонких млинців: начинка і бабка. Для начинки з тонких млинців нарізали локшину, перемазували її маслом і подавали з м'ясною підливою. Для бабки таку локшину змішували з солодким сиром, сметаною і запікали. заливали Кисіль на Лохвиччині не напій а десертна страва, що обов'язково подається на весіллях, поминках, гостині. Розрізняють чорний (ягідний) і білий (молочний) густі киселі, які подаються до столу в мисках. Окремо варто розповісти про страви народної кухні, що вийшли з ужитку через зміну споживацьких смаків, трудоемкість процесу їх приготування чи відсутність продуктів (наприклад, конопляного насіння). Такою стравою є оладки з конопляного насіння – «бурхачі», пшоняники – млинці з товченого у ступі чи макітрі запареного пшона, традиційний ферментований десерт «кваша».

Як бачимо навіть з такого короткого опису, зафіксовані нами локальні страви досить самобутні, приготовані з доступних місцевих продуктів, багато з них мають ще й символічне значення, бо використовуються як обрядова страва. Ці страви можуть зайняти гідне місце у меню ресторанів, рекламуватися регіональними ЗМІ. Технології їх приготування базуються на досвіді, традиціях що передаються з покоління в покоління. Якщо користуватися усталеними в європейській науковій літературі термінами, ці продукти забезпечують «екологічно стійке етнічне харчове різноманіття», таке необхідне для вирішення глобальної продовольчої безпеки, громадського здоров'я. Таким чином наукові дослідження локальної гастрономічної спадщини завжди мають прикладний аспект.

Джерела і література

1. Артюх Лідія. Культура народного харчування українців: історико-етнографічні ракурси. К.: Вид-во ІМФЕ, 2020, 358с.
2. Брайченко Олена, Гримич Марина, Лильо Ігор, Резніченко Віталій Україна. Їжа та історія. Київ : ФОП Брайченко О. Ю., 2021. 286 с.
3. Етнографічний образ України. Корпус експедиційних фольклорно-етнографічних матеріалів. Т. 8. Культура народного харчування / [Голов. ред. Г. Скрипник] ; НАН України ; ІМФЕ ім. М. Т. Рильського. Київ, 2018. 496 с. : іл.
4. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навчально-методичний посібник для студентів (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) / С. Е. Баженова, К. О. Белінська, Т. Є. Веселовська. Кам'янець-Подільський, 2020. 432 с.
5. Кулінарна етнологія : навч. посіб. / В. Ф. Доценко, А. В. Гавриш, О. С. Пушка та ін. ; за заг. ред. В. Ф. Доценка ; М-во освіти і науки України. Херсон : Олді-плюс, 2020. 756 с.
6. Національний перелік елементів нематеріальної культурної спадщини України. Електронний ресурс. Режим доступу:https://mkip.gov.ua/files/pdf/%D0%9D%D0%B0%D1%86%D1%96%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%B8%D0%B9%20%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D0%BB%D1%96%D0%BA%20%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%BD%D0%B5%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8C%D1%82%D1%83%D1%80%D0%BD%D0%BE%D1%97%20%D1%81%D0%BF%D0%B0%D0%B4%D1%89%D0%B8%D0%BD%D0%B8%20%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%B0%D1%97%D0%BD%D0%B8_25.10.22.pdf
7. Підсумки конкурсу «Дослідження харчових традицій громади та регіону». <https://www.csi.org.ua/news/pidsumky-konkursu-doslidzhennya-harchovyh-tradyczij-gromady-ta-regionu/>
8. Пісцова Н., Сахно М. Побутування варених рідких страв на Полтавщині. *Архаїка і сьогодення. Сучасні проблеми національно-культурної ідентичності : регіональний вимір*. Збірник наукових статей за матеріалами Всеукраїнської науково-практичної конференції (24–25 вересня 2020 року). Полтава, 2020. С. 269–279.
9. У Пирятинській громаді досліджують кулінарні традиції: оголосили конкурс 14.05.2022 <http://journals.openedition.org/aof/405>
10. <https://np.pl.ua/2022/05/u-pyriatynskiy-hromadi-doslidzhuiut-kulinarni-tradytsii-oholosyly-konkurs/>
11. HiramTing^{ab}Sharon, Tan^cAlexandraRebecca, John Nastassia^a. Consumption intention toward ethnic food: determinants of Dayak food choice by Malaysians. *Journal of Ethnic Foods* Volume 4, Issue 1, March 2017, Pages 21. Електронний ресурс. Режим доступу: [https://ir.unimas.my/id/eprint/15633/1/Consumption%20intention%20toward%20ethnic%20food%20\(abstract\).pdf](https://ir.unimas.my/id/eprint/15633/1/Consumption%20intention%20toward%20ethnic%20food%20(abstract).pdf)
12. Holt Georgina and Amilien Virginie. Introduction: from local food to localised food. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.researchgate.net/journal/Anthropology-of-Food-1609-9168>
13. *Kollegaeva Katrina. Salo, the Ukrainian Pork Fat: Shrugs, Jokelore, and the “Six-Fingered”*. *Gastronomica*, Vol. 17, No. 4 (Winter 2017), pp. 102-110.

14. Parasecoli Fabio. Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities Social Research: An International Quarterly .Johns Hopkins University Press Volume 81, Number 2, Summer 2014, pp. 415-439 . Електронний ресурс. Режим доступу: https://www.researchgate.net/publication/265812885_Food_Identity_and_Cultural_Reproduction_in_Immigrant_Communities
15. Rocillo-Aquino Zeltzin, Cervantes-Escoto Fernando, Leos-Rodríguez Juan Antonio, Cruz-Delgado Daniela, Espinoza-Ortega Angélica . What is a traditional food? Conceptual evolution from four dimension.// Journal of Ethnic Foods volume 8, Article number: 38 (2021). Електронний ресурс. Режим доступу: <https://journalofethnicfoods.biomedcentral.com/articles/10.1186/s42779-021-00113-4>
16. Stalmirska Anna Maria. Local Food in Tourism Destination Development: The Supply-Side Perspectives. Published online: 17 May 2021. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/21568316.2021.1928739>
17. Barska A. and Wojciechowska-Solis, J. (2018), Traditional and regional food as seen by consumers – research results: the case of Poland”, British Food Journal, Vol. 120 No. 9, pp. 1994-2004. Електронний ресурс. Режим доступу: <https://doi.org/10.1108/BFJ-01-2018-0054>https://www-emerald-com.translate.goog/insight/content/doi/10.1108/BFJ-01-2018-0054/full/html?_x_tr_sl=en&_x_tr_tl=uk&_x_tr_hl=uk&_x_tr_pto=sc

УДК 393.05+393.2-55

Олена Таран
(Київ)

ПЕРЕДПОХОВАЛЬНИЙ ЦИКЛ ПОХОВАЛЬНО-ПОМИНАЛЬНОЇ ОБРЯДОВОСТІ ЛОХВИЧАН: СУЧАСНИЙ СТАН ЗБЕРЕЖЕННЯ ТРАДИЦІЙ

На підставі матеріалів етнографічної експедиції, проведеної у вересні 2020 р. в межах сіл колишнього Лохвицького району, здійснено фіксацію побутування звичаїв та обрядів, пов'язаних з передпоховальним циклом поховальної обрядовості українців зазначеного регіону. Аналізується стан збереження та трансляції фрагментів, які складають цей цикл, а також вплив глобалізаційних процесів на зміни у цьому сегменті обрядів родинного циклу.

Ключові слова: Лохвичина, українці, поховальна обрядовість, звичай, обряд.

Поховально-помиральні звичаї та обряди становлять поряд з родильними та весільними фундаментальну основу родинного циклу українців. Основу даної статті складають польові матеріали, отримані під час етнографічного обстеження сіл колишнього Лохвицького району (після адміністративно-територіальної реформи 2020 р. – Миргородського р-ну Полтавської обл.). Інтерв'ю, аналіз сімейних